



Mittagsmenüs

nur gültig am jeweiligen Tag des Aushangs
von 11:30 bis 16:30 Uhr (letzte Bestellung)

Petersilienwurzelsuppe



Menu 1

Hausgemachte Ziegenfrischkäsetortellini
mit gebratenem Gemüse
und Basilikumsahnesauce

36,00

Menu 3

Rosa gebratenes Rehnüsschen auf Wacholdersauce
mit Rosmarinapfel, Preiselbeeren,
Wirsinggemüse und Kartoffelkroketten

44,00

Menu 2

Gebratene Kalbsleberscheiben auf Portweinsauce
mit Rosmarinapfel, Röstzwiebeln, Kartoffelpurée
und buntem Salatteller

38,00

Menu 4

Gebratener Kabeljau
auf Schnittlauchsahne mit Frühlingsgemüse
und Nüdele

46,00



Halvamousse mit Beerenragout

Tagesempfehlungen

Rosa gebratenes Entrecôte

mit Kräuterbutter, Grilltomate, Pommes Frites und buntem Salatteller

34,50

Wiener Schnitzel von der Kalbsnuss

mit Pommes frites und buntem Salatteller

31,00

Aus der veganen Küche:

Tranchen vom veganen „Schlossbergfilet“ aus der Freiburger Manufaktur Sin Carne*

mit asiatischem Gemüse und Sesamreis

29,50

*Mehr Informationen zu unseren veganen Komponenten aus der Freiburger Manufaktur Sin Carne erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.

Bitte beachten Sie, dass wir ein Serviceentgelt von 3,50 € berechnen, wenn Sie sich ein Gericht teilen.

Unsere Apéritifempfehlung

Red Passion *alkoholfrei*

10 cl Sanbitter, Zitronensaft
Maracujasaft und Orangenscheibe

0,20 cl 7,50

Wild Berry Gin

4 cl Gin, Schweppes Wild Berry
Himbeeren und Limette

0,15 l 8,50

Wenn Sie unter Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal und/oder fragen Sie nach unserer Allergientabelle, in welcher die 14 Hauptallergene in unseren Speisen aufgeführt sind.

Alle Preise in € und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.